

Les Menus (Scolaire et Portage de repas)

INFORMATION : A cause de ruptures fournisseurs sur de nombreux produits, les menus seront adaptés en fonction des disponibilités.

LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE	SAMEDI 18 OCTOBRE
Saucisson cuit à l’ail (Ferme du Colombier) (1) Saucisse fumée (Ferme du Colombier) et lentilles bio (GAEC Des Terres Froides) (7) Yaourt aux fruits (Abainville) (7) Fruit de saison	Macédoine mayonnaise (12,9,10,3,6) Sauté de porc (Ferme du Colombier) (12,9,1,7,3) et riz au beurre (7) Gouda bio (7) (Aide UE à destination des écoles) Pêches au sirop	Rillettes  Choucroute garnie (viande Ferme du Colombier) (12) Fromage (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)	Salade bio (12,9,1,7,10,3,6)  Hachis parmentier (Viande GAEC de Courtot) (12,9,1,7,10,3) Mini Babybel bio (7) (Aide UE à destination des écoles) Liégeois chocolat maison (7,6)	Scolaire : Menu végétarien Carottes râpées (12,9,1,7,10,3,6) Carré seitan bio (pommes de terre, emmental, oignons) (1,7,14,3,4,6) et purée de potirons (potirons bio) (12,7) Portage : Saumon et purée de potirons Fromage (7) Donuts (1,7,3,6)	Betterave rouges vinaigrette (12,9,1,7,10,3,6) Giglette de lapin (12,9,1,7,10,3) et pâtes au beurre (1,7,3) Fromage (7) Pâtisserie (12,5,8,1,7,3,6)

L'Europe oblige les restaurants et commerces de bouche à informer leurs clients sur les 14 allergènes courants présents dans les aliments.
Ci-joint, la liste des allergènes. Chaque numéro correspond à un allergène.
Lors de la distribution des menus, ces derniers seront inscrits en face de chaque plat proposé.

N°	Liste des allergènes	Exclusions
1	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	▪ Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ▪ Maltodextrines à base de blé ▪ Sirops de glucose à base d'orge ▪ Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
2	Crustacés et produits à base de crustacés	
3	Œufs et produits à base d'œufs	
4	Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
5	Arachides et produits à base d'arachides	
6	Soja et produits à base de soja	▪ Huile et la graisse de soja entièrement raffinées ▪ Tocophérols mixtes naturels ▪ Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ▪ Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
7	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	▪ Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques ▪ Lactitol
8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches et produits à base de ces fruits)	Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
9	Céleri et produits à base de céleri	
10	Moutarde et produits à base de moutarde	
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
12	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
13	Lupin et produits à base de lupin	
14	Mollusques et produits à base de mollusques	